RIESGOS GENERALES

Los accidentes más comunes en esta actividad son caídas por resbalones y tropiezos con objetos, sobreesfuerzos, golpes con piezas suspendidas o manipuladas, cortes con cuchillería, sierras de cinta y otros equipos de corte, contactos eléctricos, exposición a bajas temperaturas, etc.

MEDIDAS PREVENTIVAS

CAÍDAS Y GOLPES

- Limpie y recoja los desperdicios que caigan al suelo. En caso necesario se establecerá un programa periódico de limpieza del pavimento para evitar la acumulación de suciedad o grasa.
- Utilice calzado con suela antideslizante y mantenga las estrías de la suela limpias de desperdicios.
- Mantenga las zonas de tránsito libres de obstáculos.
- En las estanterías las cargas más pesadas y voluminosas se colocarán en las baldas más bajas. Los productos más utilizados en las más accesibles. Nunca trepe por una estantería para alcanzar los objetos más altos. Utilice una escalera en condiciones seguras. No use cajas, taburetes o sillas.
- En las zonas donde existan piezas de carne suspendidas utilice casco.

CORTES

- Los útiles de corte (cuchillos, tijeras, etc.) tienen diseños adecuados para la realización de operaciones concretas, (deshuesado, fileteado, pelado, troceado, etc.); utilizarlos en otras operaciones puede suponer un riesgo importante. No los use como elemento auxiliar para la manipulación de piezas de carne.
- En operaciones de corte (fileteado, troceado, etc.) se utilizará siempre guante de malla metálica y manguito. Este guante debe ser de la talla de la mano del trabajador.
- Mantenga los útiles de corte siempre perfectamente afilados y tras su uso, límpielos y guárdelos en las fundas, soportes o cajones destinados al efecto.
- Los cuchillos no deben limpiarse con el delantal u otra prenda, sino con un papel absorbente, manteniendo el filo de corte girado hacia afuera de la mano que los limpia y protegida con un guante de malla y manguito.
- Mantenga las manos y empuñaduras de los cuchillos limpias.
- No deje cuchillos debajo o entre piezas de carne, ni de papeles de desecho, bolsas, trapos o encima de mostradores. Utilice siempre las fundas, soportes o cajones destinados a tal fin y de uso personal.

- Utilizar mandiles antiperforantes:
  - En trabajos de deshuesado y troceado.
  - Al manipular cuchillos de mano, cuando el cuchillo deba orientarse hacia el cuerpo.

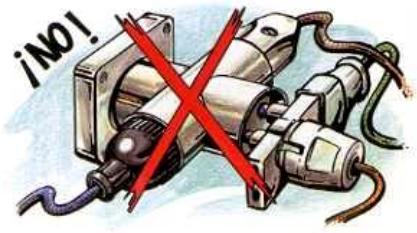
ATRAPAMIENTOS

- Cuando se utilicen máquinas picadoras, sierras de cinta, loncheadoras o cortafiambres es obligatorio el uso de empujadores. No se sujetarán o empujarán las piezas con la mano. Nunca utilice una máquina que no disponga o tenga inutilizados los medios de protección, empujadores, guías, etc.
- Siga las instrucciones del manual de usuario proporcionado por el fabricante de cada equipo.
- En caso de atasco o limpieza de los equipos desconéctelos de la red eléctrica y según proceda, bloquéelos y señalice la situación (limpieza, etc.) colocando un cartel junto a los órganos de accionamiento.

CONTACTOS ELÉCTRICOS

No manipule la instalación eléctrica si no está autorizado para ello.

- En caso de avería o mal funcionamiento, desconecte el equipo o herramienta y avise para que sea revisado por personal cualificado.
- Nunca enchufe o desenchufe un aparato con las manos mojadas o húmedas.
- Desenchufe los aparatos tirando de la clavija, nunca del cable.
- Vigile periódicamente que los cables de conexión de los equipos se encuentran en buen estado.



- Debe disponerse de un número de bases de conexión acorde al número de equipos a conectar.

TRABAJO EN CÁMARAS FRIGORÍFICAS

- Utilice ropa de protección frente al frío y calzado con suela antideslizante. Tenga en cuenta que es fundamental la protección de las extremidades.
- Evite la acumulación de agua en el suelo.
- Mantenga limpios los desagües.

- Respete los tiempos de recuperación en función de la temperatura de la cámara:

Real Decreto 1561/1995
Jornadas Especiales de Trabajo

Tª de la cámara	Descansos de recuperación
Entre 0 º C y - 5 º C	10 minutos cada 3 horas
Entre - 6 º C y - 18 º C	15 minutos por cada hora
Inferior a - 18 º C	15 minutos por cada 45 minutos

- Los descansos están referidos a tiempo de trabajo ininterrumpido en cámara.
- Para temperaturas de menos de - 6 º C la permanencia máxima en el interior de las mismas será de 6 horas. La diferencia entre la jornada normal y las seis horas de permanencia máxima en el interior de las cámaras podrá completarse con trabajo realizado en el exterior de las mismas.
- Proteja sus vías respiratorias del frío.

EXPOSICIÓN A AGENTES BIOLÓGICOS

- Lávese las manos siempre antes de abandonar el puesto de trabajo para comer, beber y/o fumar, y al finalizar su jornada de trabajo.
- Protéjase adecuadamente las heridas o lesiones de las manos antes de iniciar la actividad laboral.
- Durante la manipulación de los productos cárnicos, cubra sus manos con guantes elásticos impermeables
- Utilice mascarillas autofiltrantes durante operaciones de trituración y mezcla de materias primas, y siempre que se produzcan salpicaduras que puedan contener parte de éstas
- Proteja su ropa personal con ropa de trabajo. No las almacene juntas.
- Deposite la ropa de trabajo sucia en los receptáculos que se habiliten para su recogida y posterior lavado, según la programación establecida por su empresa.

MANEJO DE CARGAS

- Siempre que sea posible utilice medios mecánicos para manejar cargas (carros, carretillas manuales, transpaletas, etc.) sobre todo si las cargas son pesadas, voluminosas o si la frecuencia con que éstas se manipulan es elevada.
- Si el peso de la carga es superior a 25 Kg. y no es posible utilizar medios mecánicos, pida ayuda a un compañero.
- Si está de pie durante la mayor parte de su jornada, dé pequeños pasos en el puesto de trabajo y alterne constantemente su postura. Es aconsejable disponer de un pequeño reposapiés o barra para apoyar los pies alternativamente.

INCENDIOS

- Conozca las pautas de actuación en caso de emergencia así como la situación y manejo de los medios de extinción de los que dispone.

OTROS

- Sea consciente de los riesgos de los productos químicos; lea atentamente la información de etiquetas y fichas de datos seguridad.
- Mantenga sus equipos de protección en perfecto estado de uso.

© FREMAP
Ctra. de Pozuelo nº 61
28222 Majadahonda (Madrid)

Recomendaciones para la prevención de riesgos en

EMPRESAS DEL SECTOR CÁRNICO

FREMAP

Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 61

MINISTERIO DE EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL
SECRETARÍA DE ESTADO DE LA SEGURIDAD SOCIAL
DIRECCIÓN GENERAL DE ORDENACIÓN DE LA SEGURIDAD SOCIAL
Plan General de Actividades Preventivas de la Seguridad Social 2015